

あのお菓子屋さんが焼いた! 地元で人気の絶品「食パン」

日の出屋の食パンは、生地を割くと小麦粉の粘りを感じるほど、しっとりもちもちの食感が特徴。創業以来、給食パンを製造してきましたが、「1本1000円の食パンがほしい」という知人のオーダーに応えるため、小麦粉やマーガリンの品質と配合を見直したことがきっかけで、人気の食パンになりました。

「震災後、地元の人が食べてくれるうち、口コミで広がりました」と社長の服部さんと工場長の高橋さん。その後、リピートするお客様の声を聞き、原料の配合に改良を重ねてきました。ただし、粉選びや生地作りでの湿温管理など製パンに必要な技術は高めても「それ以上、特別なことはしていない」とか。服部さんが考える違いは「水」。原生林から湧くまろやかな天然の軟水が、イースト菌をよく働かせ、独特の食感が生まれると推測しています。

毎日製造できる本数が限られる上、1本単位で求める人が多いため、平日でも午前中には売り切れしてしまうほど。食べごたえのあるもちりとした味わいは、お惣菜にもよく合うと高齢の方にも好評です。

ベーシックな食パンのほか、1年前から土日限定で黒糖食パン・生クリーム食パンが仲間入り。いずれも、事前予約がおすすめです。

食べごたえ十分
数量限定のもっちり食感

日の出屋本店

「食パン」

トーストに焼きチーズ
+納豆がマイブーム!

社長 服部 晃さん

工場長 高橋 正さん






▲トーストすれば外はさくさく、生地はもちりとやわらかい。食パンは平日でも午前中には売り切れるため予約がおすすめ。〈1本 700円(税別)・1斤 240円(税抜)〉



天栄村が本店で、県内2店舗を営む。酒まんじゅうやゆべしなど和菓子でおなじみ。

日の出屋
岩瀬郡天栄村飯豊高崎22-1
TEL0248-83-2100
営業時間/8:00~19:00 定休日/無休

巻頭特集

あのお菓子屋さんが焼いた!
地元で人気の絶品「食パン」

お米が主食の日本では、昔からパンをおやつ代わりに食べる事が多く、菓子パンの種類が豊富です。一方で、主食パンの代表といえば学校の給食パン。その製造は、地域によっては製パンも製菓も行うお菓子屋さんが担ってきました。多彩なパンの基本の「き」=食パンに注目が集まるいま、こだわって食べたいパン好きさんは多いはず。すかつエリアでも、おなじみのあのお菓子屋さんが作る食パンに人気が集まっています。

「またんは、フランス語で『朝』。焼きたての美味しいパンを毎朝食べてほしいと名づけました」。全8店舗のうち、パン工房のある本店のみが製造販売する「る・またん」は、三代目社長の酒井さんが、15年前に定番レシピを白紙に戻し、ゼロから新しいおいしさを追求した食パンです。

「またん」は、フランス語で「朝」。焼きたての美味しいパンを毎朝食べてほしいと名づけました。全8店舗のうち、パン工房のある本店のみが製造販売する「る・またん」は、三代目社長の酒井さんが、15年前に定番レシピを白紙に戻し、ゼロから新しいおいしさを追求した食パンです。

独自にブレンドした2種類の小麦粉、水、イースト、コンパウンドバター、サワー種と、原料はともにもシンプル。「まざりものない、食べ飽きないパン」をめざした酒井さんのこだわりです。厨房では、かつて日光金谷ホテルで経験したベーカリーの原さんが腕を振るい、1日に多いときでは100本超の「る・またん」を焼き上げます。その小麦色の耳はやわらかく、生地はふわふわと軽やか。豊かな小麦の香りと風味で、もう一枚食べたくなるおいしさトリビーターが絶えません。

オープンベーカーリーとして50年近く「デニッシュやクロワッサンなど時代のトレンドに合わせ様々なパンを提供してきた本店パン工房ブルーランジェリーMは、カフェ併設。営業は朝8時から夕方7時で、焼きたての「る・またん」を使ったサンドイッチなどモーニングやランチも人気です。

社長 酒井 秀樹さん

焼きたては生で! 翌日はフレンチトーストで!

「る・またん」

お菓子のさかい本店 パン工房ブルーランジェリーMさかい

小麦色の耳までふんわり
朝からおいしい贅沢を
お菓子のさかい本店



地元パン屋さんのこだわり食パンもおすすめ!

手作りパン屋さん ここと
天栄村にある人気のパン屋さん! 12月末に店舗を移転しました! 店内に並ぶそれぞれのパンを美味しく食べることができるように、材料にこだわり毎日手作りしています。豊富な種類の食パンがあるのも魅力! 黒糖食パンはゴロゴロとした黒糖が入っており、トーストすると、溶け出した黒糖の甘さがなんともいえない美味しさ! レーズン食パンをはじめ、フランス食パンも大人気です!

ブルーランジェリーマルージュ(丸製パン)
クロワッサンで有名なブルーランジェリーマルージュは、食パンにもこだわりが! 天然米酵母を使用したプレミアム食パンはフワフワで甘く、コクがあります。材料にこだわりカラダに優しいオーガニックチアシード入りプチ食パンも人気が高い一品です。

パン工房 陽だまり
こだわりの天然酵母パンの陽だまりでは土日限定で販売中の「天然酵母食パン」が人気! 小麦粉、砂糖、塩、水、油のみで作るので、酵母の味が引き立ち、もっちりな食パンが人気です。ご予約なら平日でも買えますよ! また、予約限定で、食べ物アレルギーの方に向けた卵や乳製品を使用しないパンも販売中!

プレミアム食パン 1斤 350円(税込)

オーガニックチアシード入りプチ食パン 500円(税込)

天然酵母食パン 1本 560円(税込)・1斤 280円(税込)

卵や乳製品を使用しないパン 1斤 290円(税込)

天栄村上松本上屋敷10-3 TEL0248-94-5333
営業時間/8:00~不定(変動) 定休日/水曜 P5台

須賀川市諏訪町70-2 TEL0248-73-2082
営業時間/10:00~19:00 定休日/不定休 P2台

鏡石町中町173-6 TEL0248-94-8361
営業時間/7:30~18:30 定休日/水曜 P有






▲耳までふわふわ「る・またん」
きめがこまやかで、やさしい小麦の風味を楽しめる 〈1本 858円(税別)〉

焼きたての香り漂うベーカリーのある本店。チーズタルトや幸せの黄色いブッセなど、おなじみのお菓子も揃う。※パン工房は本店のみ

お菓子のさかい本店 パン工房ブルーランジェリーM
石川郡石川町字下泉2310 TEL0247-26-2823
営業時間/8:00~19:00

▲ランチセット 1,100円
「る・またん」と旬の野菜を使ったサンドイッチとハンバーグやスープ、デザート、ドリンクのセット

